

Rezept

Möhrenkuchen

Ein Rezept von Möhrenkuchen, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Möhren	6 zimmerwarme Eier
200 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
400 g gemahlene Mandeln	50 g Maisstärke
1 Päckchen Backpulver	80 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen und die Springform gut fetten. Die Möhren putzen, schälen und raspeln. Die Eier mit den Quirlen des Handrührgeräts in einer Rührschüssel schaumig schlagen, dabei den Zucker und den Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen.
2. Mandeln, Maisstärke und Backpulver mischen und unter die Eiermasse heben. Zum Schluss vorsichtig mit dem Teigspatel die Möhrenraspel unterziehen.
3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.
4. Inzwischen den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dicken Guss verrühren. Den kalten Kuchen aus der Form lösen und mit dem Guss überziehen. Diesen fest werden lassen und den Kuchen servieren.